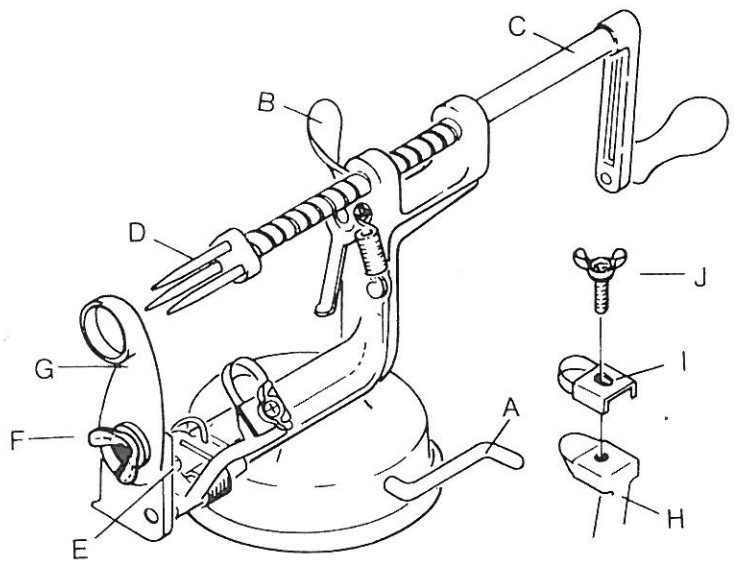


Appareil à pommes - Support de fixation

Mode d'emploi:

1. Poser l'appareil sur la surface plane d'un comptoir ou d'une table. Tourner la manivelle (A) vers la gauche pour y fixer la ventouse.
2. Attacher la poignée en bois au bout du manche (C).

3. Attacher la fourchette à trois dents (D) au manche (C) et tourner complètement la poignée afin d'être sûr que la fourchette passe directement dans le centre du vide-pomme (G).

4. Abaisser le loquet (B) et déplacer le manche (C) vers la droite.

5. Vous voici prêt à peler. Pousser la pomme fermement sur la fouchette à trois dents, côté de la queue en premier. S'assurer que la pomme est bien centrée sur la fourchette pour obtenir le meilleur rendement. Tourner la manivelle pour peler, évider et trancher en une seule opération facile. Si l'appareil saute, ajuster la lame à peler (I) en desserrant la molette (J) et glisser vers l'avant, pour une pelure plus épaisse, ou vers l'arrière, pour une pelure plus mince.

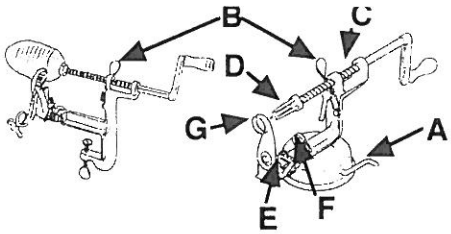
6. Retirer la pomme du trognon. Libérer le loquet (B) et tirer la poignée pour enlever le trognon de la fourchette.

7. En coupante la spirale à l'aide d'un couteau, vous obtiendrez des anneaux parfaits pour la mise en conserve, le séchage, les salades, les tartes et autres régals délicieux aux pommes.

8. Pour éplucher les pommes de terre, desserrer la molette (F) du vide-pomme (G) et écarter ce dernier.

N.B. POUR DE MEILLEURS RESULTATS, N'UTILISER QUE DES FRUITS FERMES FRAIS. Les fruits trop mûrs ou très mous ne donneront pas un aussi bon résultat.

Le jus de pomme est très collant lorsque sec, il est donc important, pour un bon fonctionnement, de nettoyer l'appareil et de l'essayer après chaque usage.



MODELE
VENTOUSE
RÉF. : 2000PV-EP

MODE D'EMPLOI PELE-POMMES MÉNAGER
PELER ETROGNER SANS TRANCHER

MISE EN PLACE

1- La poignée de la manivelle et le trident sont démontés pour des raisons d'emballage de l'appareil. Pour mettre en place le trident, relever l'écrou de la vis sans fin, reculer celle-ci de telle façon de pouvoir visr le trident à l'extrémité de la vis sans fin en dehors de l'anneau tranchant qui étrogne la pomme. Vérifier ensuite en déplaçant la vis sans fin que le trident soit bien centré par rapport à l'anneau tranchant; Si ce n 'est pas le cas, desserrer la lame comportant l'anneau tranchant et ajuster celle-ci.
2- Pour mettre en place le modèle avec ventouse , placer celui-ci sur une surface lisse et non granuleuse avec le levier de la ventouse tourné du côté de la manivelle et ensuite basculer le levier du côté des lames pour actionner la ventouse.
3- Le bras peleur a été réglé de façon à laisser environ 6 mm d'espace entre la lame peleur et le bord de la vis sans fin. Ce espace est réglable à l'aide d'une vis.
4- La lame peleur doit toujours être centrée par rapport à sons support et doit dépasser de celui-ci du coté tranchant d'environ 3 mm.
5- Tirer le bras peleur vers le bas de façon à engager le petit levier de blocage. Celui-ci garde la lame peleuse en dehors de l'espace où se trouvera le fruit que vous devrez planter sur le trident ou quand vous souhaiterez couper la pomme sans la peler. Pour des petites pommes, il n'est pas nécessaire d'utiliser ce levier de blocage.

La machine est maintenant prête à l'usage. Pour obtenir les meilleurs résultats, il est conseillé d'utiliser des fruits frais et fermes.

POUR PELER, ETROGNER

1- Relever l'écrou de la vis sans fin et tirer celle-ci en arrière à l'aide de la manivelle.
2- Mettre en place une pomme du côté de la queue sur le trident en la centrant.
3- Vérifier l'épaisseur de la peau en commençant à tourner la manivelle. Si la peau paraît trop épaisse, régler la lame peleuse en réduisant l'espace entre celle-ci et son support
4- Tourner la manivelle jusqu'à ce que la pomme soit complètement pelée. Enlever ensuite la pomme qui coulisse sur son trognon.
5- Pour enlever le trognon, soulever l'écrou de la vis sans fin et tirer celle-ci en 'arrière à l'aide de la manivelle : le trognon sera éjecté par l'anneau tranchant.

POUR PELER UNIQUEMENT

1- Enlever l'anneau tranchant en dévissant l'écrou papillon et procéder ensuite comme décrit ci-dessus.

POUR ETROGNER SANS PELER

1- Tirer le bras peleur vers le bas et engager le petit levier de blocage. La lame peleuse ne sera ainsi plus en contact avec le fruit.

SÉCURITÉ

1- Les lames sont tranchantes et à manipuler avec précaution. Éviter le contact.
2- Éviter l'usage par des enfants ou alors superviser leur utilisation.
3- Les pommes qui sont fermes, exemptes de taches et symétriques sont celles qui conviennent le mieux.

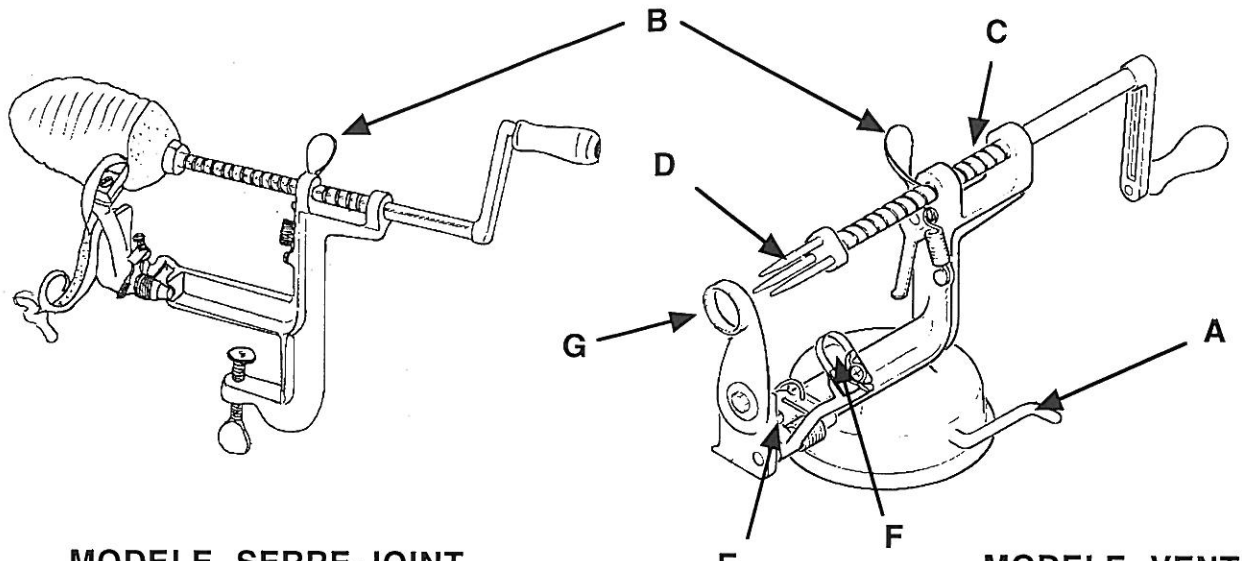
POUR PELER-ETROGNER SANS TRANCHER

1 - Enlever l'anneau tranchant en dévissant l'écrou papillon.
2 - Monter à la place de l'anneau tranchant l'accessoire fourni, en prenant garde de centrer le gros tube à l'aide de la vis sans fin équipée de la broche.

NETTOYAGE

Laver l'appareil sous l'eau après usage et laisser sécher. L'appareil n'est pas conçu pour être lavé dans un lave-vaisselle. Une goutte d'huile végétale sur les parties mobiles assurera un fonctionnement parfait pour la prochaine fois.

MODE D'EMPLOI
PELE-POMMES MENAGER



MODELE SERRE-JOINT
REF. : 2000PPJ

MODELE VENTOUSE
REF. : 2000PPV

1/ Poser le pèle-pomme sur le plan de travail et faite pivoter le levier (A) pour rendre active la ventouse (réf. 2000PPV) ou placer le pèle-pomme sur le bord du plan de travail et le fixer à l'aide du serre-joint (réf. 2000PPJ).

2/ Abaisser le loquet (B) et tirer la tige jusqu'au bout en arrière.

3/ Oter la queue de la pomme et la planter, côté queue sur la fourche (D) le plus profond possible. Afin de permettre un épluchage correct, la pomme doit être plantée bien dans l'alignement de la tige filetée.

4/ Ajuster la vis (E) à la base du bras de la lame peleuse afin d'obtenir l'angle correct pour la pomme. La machine est réglée pour une pomme (64 mm). Si vous utilisez des pommes plus grosses ou de forme irrégulières élargir l'angle de coupe ; Pour de plus petites pommes, resserrer l'angle de coupe.

5/ On peut régler l'épaisseur de la pelure en déplaçant la tête peleuse (A) sur son support (F) et en revissant à la position voulue.

6/ Tourner la manivelle doucement jusqu'à ce que la lame peleuse commence à couper la pomme. Si la lame ne passe pas librement autour de la pomme, la guider manuellement. Il se peut, avec des pommes de consistance molle, que la lame s'obstrue et saute, dégager alors la lame. Une fois le pelage bien démarré, tourner la manivelle plus rapidement.

7/Faire attention à ce que la lame coupe-trognon (G) soit bien en alignement avec la tige filetée(C) de façon à ce que celle-ci passe bien au centre de l'anneau de coupe du trognon. La lame coupe-trognon peut-être ôtée si nécessaire.

A NOTER: N'UTILISER QUE DES FRUITS FRAIS. Les fruits trop mûrs ou trop mous ne vont pas bien.

ENTRETIEN : Veiller à bien nettoyer l'appareil après chaque usage. Le jus de pomme est très collant lorsqu'il a séché.

Brom COUCKE